

Feine Speisen B

ab 50 Personen

Preis im Haus: 20,00 € pro Person

Nicht außer Haus buchbar



Kalter Buffetteil

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Mini-Steinofenbrötchen mit Coleslaw und Kasselerstreifen
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und Senf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Geflügelspieß „Asia“ auf Wokgemüse- Salat im Glas angerichtet

Salatbuffet

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

Warmer Buffetteil

- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Weiße Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter